Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 20 marca 1926 roku. № 12

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

TOWARZYSTWO PRZEMYSŁOWE
ZAKŁADÓW MECHANICZNYCH

LILPOP, RAU i LOEWENSTEIN

Spółka Akcyjna

ZAKŁADY ISTNIEJĄ OD ROKU 1818.

Kapitał zakładowy przedwojenny 4.000.000 rb.



Kapitał zakładowy obecny 9.300.000 złotych.

1) Wagony osobowe i towarowe,
2) Wagony - Chłodnie do przewozu piwa najnowszej konstrukcji,
3) Przebudowa i naprawa wagonów istniejących,
4) Części zapasowe do tychże wagonów, jak zestawy kołowe, resory, sprężyny i t. p.
5) Wszelkie konstrukcje żelazne,
6) Zbiorniki i kadzie żelazne,
7) Urządzenia i instalacje chłodnicze,
8) Rury wodociągowe stojące lane, oraz wszelkie odlewy żeliwne.

SŁÓD

I-a jasny, typu pilzneńskiego, tegorocznej kampanji najlepszej gwarantowanej jakości o zawartości ekstraktu 78,6%, wody 3,1%, barwy 0,20 cm.^{3} n/$_{10}$ jodu

MAJĄ DO ODDANIA W ŁADUNKACH WAGONOWYCH MNIEJSZYCH

BROWARY GRODZISKIE T. A.

W Grodzisku (Poznańskie.)

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

Uchwałą powziętą w grudniu 1924 r., delegaci trzech dzielnicowych Związków Przemysłu Piwowarskiego: Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego, Związku Browarów na Polskę Zachodnią i Związku Właścicieli Browarów w Polsce, postanowili zrzeszyć się w jedną centralną organizację, uważając, że sprawa ze względu na interesy przemysłu piwowarskiego jest pilna i nie powinna być odkładaną. Rok 1925 jest właściwie pierwszym rokiem istnienia Centralnego Związku, ponieważ próby czynione w roku 1923 nie wydały pożądanych wyników. Przegląd spraw załatwionych lub poruszonych przez Centralny Związek w ciągu ubiegłego roku potwierdza zasadniczą myśl zjazdu grudniowego o znaczeniu jednej centralnej organizacji dla naszego przemysłu. W chwili zawiązania się Centralnego Związku już istniał cały szereg spraw pierwszorzędnej wagi na których pomyślne załatwienie, przyspeszenie lub odpowiednie pokierowanie mogła wpłynąć jedynie organizacja, reprezentująca całość naszego przemysłu piwowarskiego.

W pierwszym rzędzie należy wymienić ciągle aktualne sprawy podatkowe, nowelę do ustawy przeciwalkoholcwej, udział w opracowywaniu traktatów handlowych z Czechosłowacją i z Niemcami. Poza temi zasadniczemi sprawami, normującemi ogólne warunki istnienia naszego piwowarstwa, trzeba było zająć stanowisko lub dać inicjatywę w całym szeregu ważnych bieżących spraw takich jak: przywóz i wywóz surowców, potrzebnych dla przemysłu piwowarskiego, wwóz maszyn i produktów, których nie wyrabiamy w kraju, normowanie wywozu ziarna, sprawy transportowe, kredyty, ustanowienie standardu jęczmienia browarnianego, sprawy ubezpieczeniowe, i t. d. i t. d. Jeżeli do tego dodamy, że Związek stale musiał czuwać nad kampanją prasową w sprawach ważnych dla piwowarstwa, składać memorjały w urzędach, dostarczać materjałów Ministerstwom i wydawać pismo tygodniowe... będziemy mieli w grubych zarysach wytyczne punkty działalności Związku, naturalnie, pomijając wszystkie drobniejsze sprawy bieżące, które na prośbę członków Związku codziennie trzeba załatwiać u władz centralnych.

Zarząd C. Z. P. P i S. W chwili ukonstytuowania się Związku został wybrany Zarząd w następującym składzie: pp. prezes Jan Patzer, wiceprezesi: inż. St. Fox i Fr. Kaczmarek, skarbnik A. Mickiewicz, członkowie pp. S. Nożyński, J. Pifko, W. Strakacz, zastępcy pp. W. Bogusławski, S. Hescheles, H. Laubenberger, J. Waberski.

Ustawa o opodatkowaniu piwa. Przystępując do szczegółowego omówienia spraw, któremi musiał zajmować się Centralny Związek w roku sprawozdawczym, przedewszystkiem musimy zwrócić uwagę na trudności, które napotkały browary zarówno, jak i władze skarbowe w związku z wprowadzeniem w życie nowej ustawy o opodatkowaniu piwa. Chaos, który powstał na tem tle w znacznej mierze był spowodowany przez różnorodność dotychczasowych przepisów, które wynikały z różnego charakteru prawodawstw w trzech dawnych dzielnicach Rzeczypospolitej.

Do uporządkowania i unormowania postępowania władz w sprawach spornych i niejasnych przyczyniły się zabiegi Centralnego Związku, który starał się zawsze komentować tak często, niestety, niewyraźne przepisy w myśl interesów naszego przemysłu.

Zapisywanie beczek. Jedną z pierwszych spraw, które wypłynęły w związku z nową ustawą był przepis, nakazujący dokładne zapisywanie wszystkich numerów poszczególnych beczek z piwem, wychodzących z browaru do księgi pomocniczej rozchodu piwa, co w praktyce okazało się prawie niewykonalnem.

Należy tu zaznaczyć, że w sprawie tej, jak i wielu innych, Centralny Związek spotykał się ze zrozumieniem ze strony odnośnych władz centralnych, które przeważnie przyjmowały punkt widzenie Centralnego Związku, polegający na uproszczeniu zbędnej formalistyki, nużącej dla władz skarbowych, a zupełnie bezużytecznej z punktu widzenia skarbowości.

W sprawie beczek Związek złożył w Departamencie Akcyz i Monopolów Ministerstwa Skarbu memorjał, w którym, wskazując na niewykonolność odnośnego przepisu szczególnie dla większych browarów, powoływał się na doświadczenie skarbowych władz pruskich, które wprowadziły podobny nakaz w roku 1918, ale wkrótce były zmuszone odwołać go, zastępując przepisami bardziej odpowiadającemi potrzebom życiowym. Decyzją Ministerstwa Skarbu niemożliwy do wykonania przepis został zmieniony w tym sensie, że zamiast wpisywania numerów poszczególnych beczek do księgi pomocniczej dozwolono dołączać do ksiąg kwity wysyłkowe z numerami beczek, do księgi zaś pomocniczej wpisywać ilość beczek ryczałtem w grupach o jednakowej pojemności.

Odpisy miesięczne ksiąg akcyzowych udało się zredukować do księgi warek (produkcyjnej) i księgi magazynowej po 2 egzempl. W wypadkach, w których urzędy skarbowe żądały odpisów z księgi piwa zwracanego, z księgi deputatów i t. d. Centralny Związek interwenjował zawsze ze skutkiem u władz

centralnych. W odpowiedzi na podanie Związku w sprawie uproszczenia manipulacji odpisowych, Ministerstwo Skarbu orzekło, że Izba Skarbowa ma prawo zredukować ilość odpisów do jednego egzemplarza. Prośba Centralnego Związku, ażeby odpisy ksiąg można było zastąpić krótkim raportem, podającym szematyczne wyniki, spotkała się, niestety, z odpowiedzią odmowną.

Zwroty. W sprawie miesięcznego obliczania księgi magazynowej Nr. 2 wobec różnych interpretacji, dotyczących piwa zwracanego, Ministerstwo Skarbu, dzięki staraniom Związku, udzieliło następujących wyjaśnień: 1) piwo zwracane browarowi i zapisane w rubrykach 10, 11 i 12 księgi zwrotów Nr. 4, nie może być z dnia na dzień odliczane od ilości piwa, wywożonego z browaru, gdyż uskutecznia się to w końcu każdego miesiąca przy obliczaniu ilości sprzedanego piwa. 2) Piwo zwracane browarowi winno być traktowane jako piwo nie opodatkowane, a więc przy powtórnem wydaniu musi po raz drugi przejść przez rubryki rozchodowe, księgi magazynowej. 3) W rubryce 15, 16 i 17 księgi zwrotów należy zapisywać piwo zwrócone, przeznaczone do dalszej sprzedaży, a więc powracające do magazynu browaru. W rubrykach 18, 19 i 20 — piwo przeznaczone do przewozu, w — 21, 22 i 23 — piwo przeznaczone do zniszczenia. 4) Po miesięcznem zsumowaniu rubryk księgi magazynowej Nr. 2 w końcu miesiąca przy obrachunku rubryk 7, 8 i 9 tejże księgi Nr. 2 należy odpisać całkowitą miesięczną sumę rubryk 10, 11 i 12 księgi zwrotów Nr. 4 i w ten sposób otrzymamy ilość podlegającego opodatkowaniu piwa. 5) Do księgowego remanentu księgi magazynowej Nr. 2, który powstał z różnicy rubryk 6 i 19 tejże księgi Nr. 2 zapisanego w rubryce 23 należy w końcu miesiąca dopisać miesięczną sumę łączną rubryk 15, 16, 17, 18, 19 i 20 księgi zwrotów Nr. 4. Będzie to uważane za istotny zapas piwa, znajdującego się w browarze. Powyższe wyjaśnienia Ministerstwo unormowało jedną z trudniejszych spraw, powstałych na tle ustawy o opodatkowaniu piwa. Do chwili ukazania się wyjaśnień Departamenu Akcyz i Monopolów każda niemal Izba Skarbowa stosowała swoją odrębną metodę, co na szczęście, zostało ostatecznie ujednostajnione na skutek interwencji Centralnego Związku.

Dodawanie cukru. Natychmiast po wprowadzeniu ustawy o opodatkowaniu piwa do Ministerstwa Skarbu zaczęły napływać w wielkiej ilości podania o zezwolenie **dodawania cukru do piwa.** Prośby te były sprzeczne z duchem ustawy, a uwzględnienie ich musiałoby się odbić na obniżeniu jakości produkcji.

W sprawie tej już niejednokrotnie wyraziły swoje zdanie fachowe zjazdy piwowarów i właścicieli

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY
SPÓŁKA AKCYJNA
Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.
Skrót telegr. „POLKOREK"
Największa w Kraju Mechaniczna Fabryka Korków
Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE
wszelkich wymiarów i gatunków.

browarów. Centralny Związek miał możność wyrażenia swej opinji w tej sprawie na specjalnej konferencji, która się odbyła w Ministerstwie Przemysłu i Handlu przy współudziale rzeczoznawców. Opinja Ministerstwa Przemysłu i Handlu wypadła w myśl dezyderatów Centralnego Związku, w następstwie czego prawo dodawania cukru do piwa udzielane jest tylko tym browarom, które warzą piwa specjalne, odrębne od rynkowego towaru i przefermentowywane przy udziale drożdży górnych.

Granice mocy brzeczki przy jej badaniu bezpośredniem na gorąco czy na zimno i przy jej badaniu wstecznem drogą analizy piwa, znajdującego się w sprzedaży, były powodem wielu protokółów karnych, wynikających z różnej interpretacji obowiązujących przepisów przez ciała wykonawcze. W sprawie tej Związek zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z memorjałem, w którym podkreślił fakt, iż przemysł piwowarski domagał się określenia minimalnej mocy brzeczki na 9° Ballinga, co jednak nie wyłącza nieuniknionych wahań w czasie produkcji, byleby brzeczka podstawowa (ostudzona przed zadaniem drożdży) nie zawierała mnie niż 9° Ballinga. Odchylenia od ustawowo przewidzianej mocy brzeczki są dopuszczalne w wysokości 0,5° Ballinga, jeżeli badanie zostało dokonane na podstawie gotowego piwa. Wyjaśnienia te zaaprobowane w Ministerstwie Skarbu położyły kres nieporozumieniom.

Butelkowanie piwa. Bardzo poważne trudności specjalnie na terytorjum Małopolski wynikły na tle sprawy **butelkowania piwa,** chociaż i niektóre urzędy akcyzowe w byłej Kongresówce żądały od browarów formalności, nieprzewidzianych przez ustawę (np. Urząd Akcyzowy w Skierniewicach wymagał od miejscowego browaru rozlewania piwa tylko w butelki, z wyciśniętą w szkle firmą i pojemnością, co po interwencji Centralnego Związku zostało załatwione przez Warszawską Izbę Skarbową zgodnie z duchem ustawy). Najpoważniejsze jednak trudności, jak wspomnieliśmy, napotykały browary małopolskie. Jedną

z przyczyn, które powodują częste zatargi z władzami na terenie Małopolski jest brak instrukcji, okólników czy też wyjaśnień, przeznaczonych specjalnie dla Izb Skarbowych Małopolskich, które częstokroć nie orjentują się w tem, które z przepisów dawniej obowiązujących zostały odwołane, a które jeszcze obowiązują. Na terenie Małopolski i Śląska Cieszyńskiego obowiązuje do dzisiaj, zdaniem niektórych izb Skarbowych, dawna przemysłowa ustawa austryjacka, regulująca handel piwem w swoisty sposób. Przepisy te, z chwilą wejścia w życie ustawy o monopolu spirytusowym zostały wyraźnie zniesione brzmieniem artykułu 96 ustawy o monopolu spirytusowym, który wyraźne orzeka, że „z chwilą wejścia w życie niniejszej ustawy tracą moc obowiązującą dotychczas obowiązujące ustawy i rozporządzenia wydane w sprawach unormowanych niniejszą ustawą". W Małopolsce na mocy dawnego rozporządzenia austryjackiego, napełnianie butelek piwem poza browarem celem dalszej odsprzedaży było przemysłem koncesjowanym, a władzą, udzielającą koncesji była władza przemysłowa pierwszej instancji.

Centralny Związek zwrócił się do władz rządowych, prosząc o wydanie odpowiedniego zarządzenia, wyjaśniającego o zniesieniu dawnych austryjackich przepisów, dotyczących butelkowania piwa, co w chwili obecnej nie wymaga specjalnej koncesji. Podanie Centralnego Związku do Ministerstwa Skarbu spowodowało wyjaśnienie, że składy hurtowe mają prawo butelkowania piwa bez specjalnego zezwolenia władz o ile, naturalnie, odpowiadają ogólnym przepisom obowiązującym. Niezależnie od tego hurtownik butelkujący piwo musi otrzymać na to zezwolenie browaru, co uważać należy za przywilej piwowarstwa.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Prof. DE MOOR.

Wpływ azotu na trwałość piwa.

(Ciąg dalszy.)

Przy wyższych ciepłotach następuje krzepnięcie ciał azotowych. Nie zapominajmy, że nadmiar azotu może spowodować zaburzenia glutynowe. Według Scherlinga suszenie przy wysokiej temperaturze powoduje znikanie przez krzepnięcie szkodliwych ciał azotowych, powstałych podczas wadliwego kiełkowania (Bullanger; Brasserie Malterie, str. 151).

Longkammerer i Loeberle (Zeitschrift f. d. gs. Brauwesen 1919, str. 236) dowiedli, że słody, kiełkujące w kwasie węglowym są bogatsze w koloidy i że podczas suszenia, następuje większy zanik azotu miareczkowanego za pomocą formolu.

	w CO_2	w kiełkowni	w bębnach
Słód zielony	8.96	5.57	5.00
Słód surowy	5.05	3.50	3.49
Zanik azotu	3.91	2.07	1.51
Zanik %	43.7	37.2	36.

Według doświadczenia Lindnera (Annal. 15.555, 1912), wynika to z tego, że kwasy aminowe określane ilościowo za pomocą formolu reagują w suszarni z cukrem, tracąc swe własności aminowe i dając aromatyczne i zabarwione ciała złożone.

Przechowywanie słodu. Po suszeniu słód odzyskuje wilgoć, co pociąga za sobą ponowne działanie diastatyczne. Diastazy proteolityczne rozpuszczają ciała azotowe, co nie jest zmianą pożądaną; dlatego należy przechowywać słód w silosach w miejscu zabezpieczonem od wilgoci. Schulte i Hof udowodnili, że azot białkowy ilościowo zmniejsza się znacznie prędzej w słodzie suszonym przy niskiej, niż przy wysokiej temperaturze, wówczas gdy amidy zmniejszają się w słodzie suszonym przy niskiej temperaturze, a powiększają się w słodzie — przy wysokiej temperaturze.

Przygotowywanie zacieru. Słód normalnie przechowywany jest, zacierany z dodatkiem lub bez dodatku surowych ziarn. W ostatnich czasach dużo mówiono o metodach zacierania drogą przygoto-

IZOLACJE
powierzchni zimnych i gorących,
IZOLACJE CHŁODNI
płytami korkowemi impregnowanemi.
Masy izolacyjne, asfalty, tektura smołowcowa, środki przeciw wilgoci, czarny lakier przeciw rdzy „Żelazol" i t. p.
FABRYKA MATERJAŁÓW IZOLACYJNYCH
L. ORŁOWSKI, J. ROGOWICZ i S-ka Inżynierowie
Sp. z ogr. odp.
Warszawa, Królewska 8, tel 101-23.

Oddział Chmielowy Ziemskiego Banku Kredytowego T.A.
WE LWOWIE, 3 MAJA L. 3.
POLECA: chmiel wszelkich jakości oraz wszelkie inne artykuły browarnicze.

wywania zacieru przez peptonizację i przez zakwaszenie. Uprzednie przygotowanie zacieru jest starą metodą, stosowaną do słodów twardych i źle rozszczepionych. Ten sposób postępowania zwiększa rozpuszczalność azotu i może dać dobre rezultaty w zimie, ale jest zawsze niebezpieczny w lecie, z powodu wytwarzania zbyt dużej kwasowości i zbyt daleko posuniętych czynności diastaz proteolitycznych

Peptonizacja. Peptonizacja polega na przetrzymywaniu słodu przez czas dłuższy w temperaturze od 40 do 50°. Metoda ta wpływa w wieloraki sposób na smak i gładkość piwa przyczem ten wpływ nie zawsze jest dodatni. Prócz tego klarowanie się piwa pozostawia wiele do życzenie. Windisch widzi przyczynę tego złego wpływu w zbyt daleko posuniętej dezagregacji albuminoidów. Zwiększenie wydajności według Ehrlicha (P. J. du B. R., 1924, str. 1675), rozciąga się na wszystkie grupy ciał azotowych. Stosowanie tej metody należałoby ograniczyć do słodów niedostatecznie dezagregowanych podczas kiełkowania lub o dużej przymieszce surowego ziarna (30 do 40%).

Zakwaszanie. Zanim przystąpimy do omówienia zakwaszania brzeczki, przypomnijmy sobie, co to jest wolna kwasowość, wyrażająca się znakiem P_H. Dawniej dzielono płyny na zasadowe, obojętne i kwaśne w zależności od tego, jak te płyny zachowywały się w stosunku do wskaźników reakcji. Ta kwasowość określa się za pomocą sposobów, pouczających nas, co do kwasowości całkowitej. Metody te jednak nic nam nie mówią o kwasowości rzeczywistej czyli czynnej, która ma największe znaczenie. Kwasowość środowiska daje się określić za pomocą dwóch czynników: a) współczynnika ilościowego odpowiadającego kwasowości potencjalnej, b) współczynnika intensywności, odpowiadającego kwasowości rzeczywistej. Ilościowo normalny kwaśny roztwór jest to roztwór, zawierający na jeden litr jeden gram - atom luźnie związanego wodoru w postaci ionów lub w postaci cząsteczek; wówczas gdy roztwór normalny, co do swej intensywności zawiera jeden gram - atom ionów wodorowych na litr roztworu. Dla kwasów mocnych te dwa typy normalne są bardzo zbliżone, natomiast jeżeli chodzi o kwasy słabe różnią się one bardzo znacznie. Stężenie ionów H wyraża się wskaźnikiem 10, odpowiadającym ilości litrów, zawierających atom - gram H. Dla czystej wody otrzymujemy $P_H = 10^7$ lub 0,0000001 gr. H na litr, co odpowiada roztworowi obojętnemu.

Mówiąc o wolnej kwasowości należy również wspomnieć o działaniu moderatorów czyli substancji hamujących, które nie pozwalają na nagłą zmianę kwasowości lub zasadowości danego środowiska.

Prace Dufour'a zgłoszone w belgijskiem towarzystwie zymologicznem 14.X.1925 r. (Petit Journal du Brasseur, str. 1291) dotyczą wpływu moderatorów podczas warki i wskazują na fakt, że począwszy od chwili zacierania powstaje wielka ilość tych moderatorów, dochodząca do 70% ogólnej masy. Następnie wskaźnik - moderator maleje by podnieść się w okresie późniejszym. Potwierdzenie tego, że ilość moderatorów zwiększa się podczas rozcieńczania, znajdujemy w fakcie, że w tym wypadku P_H wzrasta o wiele bardziej w piwach lekkich, niż w piwach mocnych. Piwa słabe, wyprodukowane z tych samych surowców, co piwa mocne będą miały P_H o wiele wyższe dzięki mniejszej kwasowości, a większej ilości moderatorów. Gotowanie usuwa znaczną część moderatorów; dekokcja, polegająca na poddawaniu zalewów temperaturze gotowania może oddać duże usługi przy otrzymywaniu brzeczki mniej obfitej w moderatory. Wskaźnik - moderator piwa wylicza się z formuły:

$$\frac{10}{(P_H - P_H{}^1)\,E}$$

Fernbach i inni dowiedli, że działanie diastaz amylazowych i proteolitycznych jest największe przy $P_H = 4{,}4$. W praktyce proponowano zobojętniać brzeczkę do $^2/_3$ lub $^3/_4$, a przez zakwaszanie skombinowane z petronizacją osiągnąć powiększenie wydajności dochodzące do 5%. Ale należy się liczyć z tem, że ten wzrost jest ściśle związany z wartością surowców i pod tym względem Fernbach miał rację mówiąc, że kiedy rozporządza się dobrym słodem osiągnięcie maksymum wydajności jest sprawą bardzo łatwą. Żadne metody warzenia nie zdołają zwiększyć tej wydajności w sposób znaczniejszy.

Według M. Van Leer'a wzrost wydajności wyraża się w 40% azotu, 50% cukru i 10%, które zawdzięczamy popiołowi i hydrolizie. W 1912 roku Mufang (Zeitschrift für das Ges. Brauw., str. 591) otrzymał również zwiększenie całkowitej ilości proteiny oraz proteiny przyswajalnej. Windisch zaś stwierdza, ilościowy wzrost azotu brzeczki, jeżeli się zakwasza podczas zacierania, co wskazuje na to, że ten roztwór proteolityczny zawdzięczamy zwiększonej działalności diastaz, które osiągają optimum, jak powiedzieliśmy przy $P_H = 4{,}4$. W ostatnich czasach Chaston, Chapman i C. Hugo potwierdzili ten punkt widzenia (Journal of the Institute of Brewing, czerwiec 1925) dowodząc, że kwasowość brzeczki przyczynia się w bardzo dużym stopniu do procentowego wzrostu rozpuszczalnego i niekrzepnącego azotu. Ten wzrost podczas ich doświadczeń dochodził do 8 i 9% przy P_H, wahającem się w brzeczce od 5,6 do 4,2. Jak już wspominaliśmy, mówiąc o peptonizacji, większa dezagregacja może mieć dodatni wpływ, jeżeli używa się słodu ubogiego w azot lub większych

ilości surowych ziaren. Ale naogół biorąc, kwasowość otrzymana przy hydratacji lub podczas zacierania prowadzi w praktyce do niepożądanych niespodzianek, które są szczególniej niebezpieczne w lecie.

(Dokończenie nastąpi).

Kilka uwag o jęczmieniu 1925 r. i o uprawie słodu za pomocą zalewania jęczmienia ciepłą wodą.

Referat wygłoszony przez p. Borowicza dnia 6 grudnia 1925 r. na Zjeździe Piwowarów Polskich w Poznaniu.

Tegoroczny jęczmień jest ziarnisty i dlatego obowiązkiem piwowara było do jęczmienia ziarnistego przystosować czyszczalnię, a celem dokładnego zgatunkowania surowca trzeba było zamienić sita z 22 m/m na 25 m/m w przeciwieństwie do roku 1924. Znaną bowiem jest rzeczą, że im równiejsze jest ziarno tem lepszy jest wynik pracy na słodowni, osiągamy równiejsze kiełkowanie, równiejszą rozpuszczalność, co przyczynia się do polepszenia jakości słodu.

Dalej zwraca uwagę w tym roku wysokość wagi hektolitrowej, która wynosi najmniej 70 kg. i dochodzi do 73 kg. (mówię naturalnie o jęczmieniu, który dotychczas przeszedł przez moje ręce).

Co się tyczy wagi 1000 ziarn odpowiednio do wagi hektolitrowej jest ona również dość wysoka bo wynosi 48 — 50 gr.

Zawartość wody w porównaniu do lat poprzednich jest normalna.

Kolor jęczmienia tegorocznego jest nieco ciemniejszy, lecz to nie powinno być powodem do kwestjonowania jakości towaru, o ile się równocześnie przekonamy, że końce ziarna są zdrowe t. zn. nie czarne i o ile przy próbach kiełkowania skonstatujemy, że w miesiącu wrześniu zdolność kiełkowania wynosiła 97%, a w listopadzie nieomal przy każdej próbie 100%. Świadczy to jaknajlepiej o jakości jęczmienia.

Więcej uwagi poświęcić trzeba zawartości białka w tegorocznym jęczmieniu. Chcąc wyrównać pod tym względem braki naszego tegorocznego surowca, musimy poddać go dłuższemu zalewaniu i przedłużać proces kiełkowania do 11 dni przy możliwie najniższej temperaturze 10° — 14° R. zamiast 7 dni przy wyższych temperaturach (18° — 20° R.).

Tegoroczny surowiec wymaga jaknajdłuższego gotowania brzeczki z chmielem (conajmniej o 50% dłużej niż roku poprzedniego) przyczem ilość chmielu należy zwiększyć.

Czas trwania fermentacji należy również przedłużyć.

Co do dalszych manipulacji nie mogę narazie nic definitywnego powiedzieć, poza tem, że piwnice składowe powinny być utrzymane w niskiej temperaturze (0,4 — 1° R.), bowiem niska temperatura przyczynia się do wystąpienia białka, które dobry filtr odłączy, a znaną rzeczą jest, że im mniej białka, tem piwo jest trwalsze.

Sprawa zalewania jęczmienia ciepłą wodą przedstawia się w sposób następujący:

Przygotowuje się potrzebną ilość wody do zalewu o ciepłocie 40° R. i podczas działania pompy powietrznej dolewa się do wody rozpuszczonej sody tak długo, dopóki woda przygotowana w zalewie nie zareaguje na papier lakmusowy. Po dokładnem zbadaniu wody spuszcza się do kadzi zalewnej jęczmień. Po spuszczeniu jęczmienia temperatura wynosi 28° do 30° R. i przy tej temperaturze pozostawia się zalew do $5^1/_2$ godzin przy stałem nawietrzaniu. Po upływie tego czasu ostudza się zalew przez dodanie od dołu zimnej wody, by temperatura spadła do 15° R. poczem wypuszcza się całkowicie wodę, by zastąpić ją wodą świeżą i zimną, bacząc na to, by temperatura wyniosła 10° R. względnie równała się temperaturze wody studziennej. Jęczmień przetrzymuje się tak długo pod wodą, dopóki ziarno nie jest gotowe do wyrzucenia na klepisko (około 12 godzin).

Na klepisku składa się sztukę podług swego uznania i pozostawia do dnia następnego (24 godzin).

Nazajutrz przerzuciwszy pozostawia się jęczmień tak długo w spokoju, dopóki nie rozpocznie się proces kiełkowania (pracę tę powtarza się najwyżej raz dziennie).

Skoro skonstatuje się, że sztuka przechodzi ze stadjum sztuki młodej w sztukę starą, kładzie się ją coraz grubiej, w ciągu ostatnich 12 godzin grubość warstwy powinna wynosić około $^1/_2$ metra.

Sposób ten słodowania i proces kiełkowania trwa dłużej, to też o t. zw. „Galopplaufen" nie może być mowy, a ma się tę dogodność, że roboty w słodowni jest bardzo mało.

Przy zastosowaniu omówionej przez nas metody, zalewać można najmniej o 20% jęczmienia więcej niż przy zwykłym zalewie, to też mimo dłuższego procesu kiełkowania sprawność słodowni w rezultacie jest większa.

Wzrost wydajności podnosi się najmniej o 4%. W warzelni wydajność jest taka sama, jak ze słodu zwykłego.

Przebieg prac w warzelni jest normalny, to samo dotyczy fermentacji głównej.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że piwa dzięki tej metodzie zyskują na jakości, czego dowodzi bronzowy kolor wody, który występuje po $5^1/_2$ godz. w kadzi zalewowej

Kolor piwa jest znacznie jaśniejszy.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 12 marca odbyło się Doroczne Ogólne Zebranie Związku Właścicieli Browarów w Polsce. Po odczytaniu sprawozdania, bilansu, rachunku strat i zysków, i budżetu na rok 1926, ogólne Zebranie na wniosek Komisji Rewizyjnej udzieliło Zarządowi absolutorjum. Ustępujących p. p. Członków Zarządu i Komisji Rewizyjnej wybrano ponownie. Na wniosek Zarządu postanowiono wyrazić podziękowanie Zarządowi Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej za jego owocną działalność, przekazać ruchomości Związku Właścicieli Browarów Centralnemu Związkowi P. P. i S. w R. P., wpisowe do Związku Właścicieli Browarów utrzymać na dotychczasowej wysokości i obniżyć składkę do 8 gr. za 1 hektolitr sprzedanego piwa.

W wolnych wnioskach poruszano sprawę cen piwa i wzajemnych stosunków na rynku piwnym i postanowiono w kwietniu zwołać Nadzwyczajne Ogólne Zebranie.

W niniejszym numerze Przemysłu Piwowarskiego rozesłany jest formularz ankiety w sprawie zaników. Nie wątpimy, że w tak aktualnej sprawie wszystkie browary nie omieszkają nadesłać nam wyczerpujących odpowiedzi. Od wyniku ankiety uzależnioną jest akcja C. Z., zmierzająca do uregulowania tej dla browarów tak dokuczliwej sprawy.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	10/III.	22 — 23 zł.
	11/III.	21,70 zł.
Poznań.	10/III.	22,50 zł.
	12/III.	21,50 — 22,50 zł.
	15/III.	20,50 — 22,50 zł.
Lwów.	10/III.	18 — 19 zł.
	13/III.	18 — 19 zł.
	16/III.	18 — 19 zł.
Lublin.	10/III.	11 — 23 zł.
	12/III.	23 zł.
	15/III.	23 zł.
Bydgoszcz.	12/III.	20 — 22 zł.
	15/III.	20 — 22 zł.
Grudziądz.	13/III.	21,50 — 23,50 zł.
	15/III.	21,50 — 23,50 zł.
Wilno.	12/III.	24 zł.
Łódź.	12/III.	24 zł.
	15/III.	24,50 zł.
Berlin.	10/III.	162 — 186 Mk. n.
	12/III.	164 — 188 Mk. n.
	16/III.	166 — 190 Mk. n.
Hamburg.	12/III.	Dunaj 8,35 hfl., Malt. barley 8,30 hfl.
Praga.	12/III.	133 — 137 kč. wyb. 138 — 146 kč.
	16/III.	rynk. 128 — 130 kč. wyb. 140 — 145 kč.
Chicago.	9/III.	46 — 72 cts. za bushel.
	13/III.	56 — 72 cts. za bushel.
	16/III.	56 — 72 cts. za bushel.
New York.	9/III.	66 cts. za bushel.
	13/III.	69 cts. za bushel.
Winnipeg.	9/III.	59 cts. za bushel na maj.
	13/III.	62 cts. za bushel na maj.

CENY CHMIELU.

Lublin. 10/III. Chmielowe rynki zagraniczne notują osłabienie tendencji Na rynkach krajowych pewne ożywienie z powodu zbliżającej się kampanji wiosennej. Notowano za 50 kg. Wyb. 160 dol. I 135 — 150 dol., II 135 — 120 dol. Słabsze gatunki około 100 dol. w stanie siaskowanym i prasowanym.
16/III. Ceny bez zmiany.

Praga. 11/III. Na rynku w Żatecu tendencja słaba. Słabsze gatunki spadły w cenie. Wyższe gatunki utrzymane. Notowano za 50 kg. wyb. i I 4.000 — 4.050 kč, II 3.800 — 3.900 te 2% podatku obrotowego.
16/III. Tendencja słaba. Notowano wyb. 4.000 kč, I 3.700 — 3.900 kč za 50 kg. bez podatku obrotowego.

Lwów. 15/III. Tendencja słaba. Notowano od 140 — 150 dol. za 50 kg.

FABRYKA WYROBOW METALOWYCH
TEODOR JAKOBSEN i S-KA
WARSZAWA, ELEKTORALNA 33.
ROK ZAŁOŻENIA 1864. APARATY do wyrobu WÓD GAZOWYCH TELEFON FABRYKI 38-49.
BALONY, WYTRYSKI, PŁUCZKI, APARATY DESTYLACYJNE, WAKUUM APARATY, APARATY DLA PRZEMYSŁU CHEMICZNEGO, ARMATURY, KOTLARNIA MIEDZI, ODLEWNIA METALI.

NADNOTECKIE HUTY SZKŁA

A. ZBOROWSKI i SYN

TUR pod Bydgoszczą

CENTRALA: POZNAŃ, UL. KOZIA 6.
Adres telegraficzny: „ZBOR—POZNAŃ".

Przyjmują na obecny sezon zlecenia na butelki **trwałe** i normalnej wagi do piwa, porteru, wody sodowej, wód mineralnych i win owocowych, białe, półbiałe i brązowe po przystępnych cenach.

Na życzenie dostarczamy butelki według własnych fasonów i z odpowiednim napisem firmowym.

Oferty i wzory wraz z warunkami sprzedaży prosimy wprost zażądać z centrali.

3 do 4 wagonów
JASNEGO SŁODU
odstąpić może niedrogo
tylko za gotówkę
Browar i Słodownia „JEŻEWO"
poczta TYKOCIN.

FABRYKA KORKÓW
oraz składy drzewa korkowego
L. WARSZAWSKI
Kantor i Fabryka: Grzybowska 30.
Telefony: 501-91 i 75-83.
Firma egzystuje od roku 1901.



Ia PIWO BARWIĄCE
(POZBAWIONE GORYCZY PATENTOWANE PIWO BARWIĄCE **„SINAMAR"**)
o wielkiej sile barwiącej
wolne od surogatów, bogate w ekstrakt, o pięknym połysku, czystym smaku i trwałe,
poleca dla pełnych o trwałej pienistości piw
Johan Baptist WEYERMANN, Farbmalzbierbrauerei, Potsdam.
SKŁAD: **KAROL HESSENMULLER,** BYDGOSZCZ. Tel. 379.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; $^1/_2$ str. Zł. 60.—; $^1/_4$ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.